Tradicion di Dande





Un di e herencianan cultural di nos historia oral, cu ta resona desde antaño, ta ora Dande ser canta y e contesta "Ai Nobe" ta sigui. Transferi di generacion pa generacion pa e epoca actual, e ta resona manera un eco di pasado.
Na final di aña tin dos ocasion special cu nos ta celebra. Pasco di nacimento, nos ta desea otro paz y felicidad. Aña Nobo, cambio di aña, cu yen di optimismo nos ta desea otro un bon, feliz y prospero aña nobo. Nos ta habri aña yen di optimismo, bon intencion y propositonan positivo.

Dande ta un di e tradicionnan folklorico di Aruba. E isla di Aruba conoce e tradicion musical aki ya pa mas cu un siglo. Considerando e isolacion y limitacion geografico di Aruba como isla e musica aki a desaroya un estilo tradicional, un estilo tipico di Aruba. "O, Dande nos a yega na bo porta". Cu e frase aki e cantante di Dande ta saluda e famianan Arubiano, 31 di December, despues cu 12 'or bati.

E palabra "Dande" probablemente ta deriva di e palabra spaño "parranda" y e verbo "parrandear" cu ta un termino colectivo (grupo) cu ta implica intencion festivo y di diberticion, tambe un grupo festivo y expresivo tocando instrumento o cantando, cu ta busca pa diberti y deleita. Un otro definicion ta "bay di un luga pa otro" of "diberti". E expresion cultural Dande riba su mes por ser considera "un saludo". Net despues di mei anochi e musiconan ta bishita casnan di famianan den cual nan ta canta un serenata cu e miho deseonan pa cada miembro di e famia. Tambe nos por considera e Dande un saludo pa e aña nobo.

Un di e cantantenan mas bieu di Dande di "tambu" ta Willem Serverius Geerman, naci na aña 1836 (miho conoci como Pa Wimpy Maduro (1836-1903)), fam di su tata ta Maduro. E tabata interpreta Dande un manera cu e tabata pone hende yora. Otro "Danderonan" hopi conoci, di antes ta: Jaco Vos, Jan Geerman, Juan (Goi) Krozendijk (1854), Buchi Mon Krozendijk (1880) esnan di fam Maduro, Mo-Tito Croes (naci na1894) y esnan di fam Willems (tur di siglo 19). Di 'Pa Wimpy Geerman' (1836) sigui pa generacion despues, nos ta yega na Goi Krozendijk (1854), Buchi Mon Krozendijk (1880), Goi Ras (1906), Vicente Ras (1930) y Bertrando Thiel (1966).
Rudolf Boekhoudt (naci na aña 1927) ta un conocido tocado di acordeon pa Dande.

Un otro historia di e origen di Dande ta cu Dande a origina despues di 1836 na Savaneta, unda na aña 1860 Dande a ser composita y canta pa Jan Leoncio Pieter Koolman Jr. (q.e.p.d.). Commandeursbaai tabata un di e prome luganan unda e colonialistanan y gobernantenan (temporalmente) di Aruba tabata biba, despues Oranjestad a bira capital (haf nobo) di Aruba y e sede di gobernacion. Antes tabata uza un instrumento musical so, esta un "tambu" y tambe tabata toca musica di Tambu. Tambu ta un instrumento di origen Africano. Despues musica di Dande a "plama" pa entre otro Santa Cruz, Noord y Paradera. Otro fecha cu ta ser menciona ta cu na 1863, despues di abolicion di esclavitud, Dande y Tambu a origina y den e alegria di emancipacion a sigui desaroya. E tabata existi prome, pero no tabatin restriccion manera riba Tambu, cu tabata ser toca den secrecia. Manera ya menciona tabatin mas musiconan di Dande, na diferente luganan na Aruba, pero como no tabatin medionan di comunicacion diponibel manera awendia (radio, television, corant, telefon, internet etc.) no a registra tur e diferente musiconan, pero si e musica tabata popular (conoci). E asina yama berea tabata forma caminda di contacto entre e diferente luganan na Aruba.

Mescos cu otro tipo di musica tambe Dande tin su desaroyo y cambionan. E versonan di e cantica a cambia y tin diferente version. Tin Dande cu versonan largo cu su parti tristo y su parti alegre, pa alegra curason di esnan cu ta scuche. Por ehempel Mo-Tito Croes tabata canta un Dande mas lihe y Vicente Tromp cu a agrega un cambio den e tono y e la haci e Dande menos lihe. E texto di e cancion ta ser adapta na e sitio y e momento especifico (tempo y contexto) di e toca, tin cantante ta improvisa y segun e ta canta ta pasa cu sombre rond den cual tabata deposita moneda di cen preto y placa gai. Den epoca di secura y pobresa tabatin menos Dande pasobra no tabatin suficiente bebida y cuminda, tambe no tabatin placa (tempo "berans"). Cen preto y placa gai tabata ser considera moneda di suerte.
Awendia ta hopi mas placa (pa trece bon suerte?) ta envolvi den e paranda di Dande.

Antes tabata uza tres instrument so, esta Fio, Tambor y Wiri (raspa metalico). Tambe sa uza un Raspa (traha di calbas). Tambor tin cuero (di bestia chiquito) dos banda, Tambu tin cuero na un banda so y ta ser toca cu man. Despues di tempo tambe a cuminsa uza instrumentonan manera Maraca, Marimba (un caha cu un buraco cu tres o cuatro plachi di metalnan riba dje), cuarta (procedente di Europa pa Venezuela) y tambe tin algun musico ta uza guitara y Acordeon. E trahadornan cu a bay traha na Cuba (1917-1922) a trece algun di e instrumentonan aki, manera guitara y maraca, cu despues a bira popular y tambe un parti esencial di musica Arubano. Tabatin diferente tipo di Dande, por ehempel Dande cu Tambu, Dande cu Fio, Dande cu Tambor y tambe Dande cu Sinfonia di Man.

Den luna di November preparacion tabata cuminsa ya cu tin tocado ta cuminsa controla y prepara nan instrumento y si ta necesario haci reparacion (e.o. cambia cuerda o cuero). Ta cuminsa train Dande y otro piezanan segun fin di aña ta yegando. Na e casnan cu ta ansioso pa ricibi Dande (si no tin luto) ta cuminsa traha boyo di maishi di rabo (Sorghum bicolor), pa ta cla pa dia 31 di December. Un bon sopi di bestia chikito ta ser prepara y tambe antes tabata tin e rom, coecoei, jenever y bols pa asina ricibi e tocadonan y bishitantenan.

Tabatin di nos antepasadonan cu ta uza e siguiente ingredientenan pa traha coecoei (cucui): e parti abao blanco di e blachinan di mata di agave (Agave sisalana, tin hende ta yame cucuisa) fermenta cu rom blanco puro y pa e color cora ta uza fruta di tuna (Opuntia elatior). Ta corta e blanco di e blachinan y dera nan den tera cu carbon di palo, pa nan horna pa un anochi. Despues ta sace y cole, ta saca un awa manera stropi, mescla esaki cu rom blanco (sin holo), pone tiña di fruta cora di tuna y cole un biaha mas. Tin hende tabata pres e blachinan den mashin di pres pa saca e likido (wak mashin pa pres caña).
E tipo di agave (Agave sisalina), tambe yama sisal pa cabuya, tin un ingrediente cu yama agavose cu ta haci hende bira burachi (roes). Di esaki e Aztecanan ta traha pulque of octli.
Un otro manera pa prepare ta, cu ta uza e siguiente ingredientenan: cawara chikito fermenta cu rom blanco puro, menta, sucu y sea ta uza tinta di color berde of cora (awendia). Tambe tin un version (moderno) di "koekoei" traha di un mescla di simia di anis, casca (bast) di canela, rom y sucu. Mescos cu ta e caso cu tequila, tin imitacion di e producto autentico.

E tocadonan di Dande ta train pa ultimo biaha e anochi di 31 di December, bai cas un rato pa habri 12 'or na cas y tuma bendicion di mayornan. Na cas nan ta saborea nan sopi cu boyo, dal un brindis y despues reuni pa cuminsa cu e paranda di fin di aña. Antes tabatin paranda di Dande cu ta dura di 12.30 'or 1 di januari te dia 6 di januari 12 'or di anochi. Di cas pa cas ta pasa cantando pa un y tur, pa hende grandi y muchanan por haya un bon aña. E tocadonan di Dande tabata bati porta, toca dos pieza, ricibi cen preto y placa gai y dal nan brindis di aña nobo. Dia 6 di januari, dia di Tres Rey (Epifania), e paranda ta termina, despues e grupo ta reuni un biaha mas pa parti locual a ser colecta (placa).

E sombre tabata keda yen yen di placa y leu a leu tabata tin hende cu ta tira placa di papel den e sombre. E cantantenan tabata haya mayoria di e placa ya cu despues di e trabou duro di cantamento nan tabata perde nan stem pa algun dia largo.
E tradicion di Dande, e cuminda y bebidanan ta custumbernan cultural tipico di Aruba, cu ta di gran importancia pa nos identidad cultural. Dande ta ancra den curason di hopi di nos hendenan y ta forma parti di nos patrimonio historico y cultural. Un Bon Aña Nobo!
Oranjestad, version revisa y actualisa 5 december 2013 (original 6 december 2007)
drs. Vilmio Wester
Sugerencia pa literatura: Celia O. Thiel, *Tambu Artesanal Tradicional di Aruba,* 2012